

סלט עלים עם תפוחים מקורמלים



רכיבים

- תפוח עץ קלופים ללא הליבה ופרוסים לשישיות
- כוס רוטב בסיס 290 מ"ל אסם
- תפוז קליפה מגוררת
- כוסות מים
- מקל תמצית וניל חצוי לאורכו, או כפית תמצית וניל
- ראש חסה ערבית שטופה ומיובשת מופרדת לעלים קרועים לחצי
- זר אורוגולה שטוף ומיובש
- כפות שקדים פרוסים קלויים
- גרם גבינת קממבר או גבינת עיזים חצי קשה מפוררת
- כף שמן זית לפי הטעם
- כף מיץ לימון לפי הטעם

הכנה

1. מכינים תפוחים מקורמלים: שמים את כל החומרים של התפוחים המקורמלים בסיר ומביאים לרתיחה.
2. מנמיכים את האש ומבשלים 10 דקות או עד שהתפוחים רכים ומקורמלים. מצננים.
3. מכינים את הסלט: מערבבים בקערה חסה, עלים, שקדים וגבינה.
4. מוסיפים שמן ולימון ומערבבים. מניחים מעל את התפוחים ומגישים.

30 דקות

4 servings 4